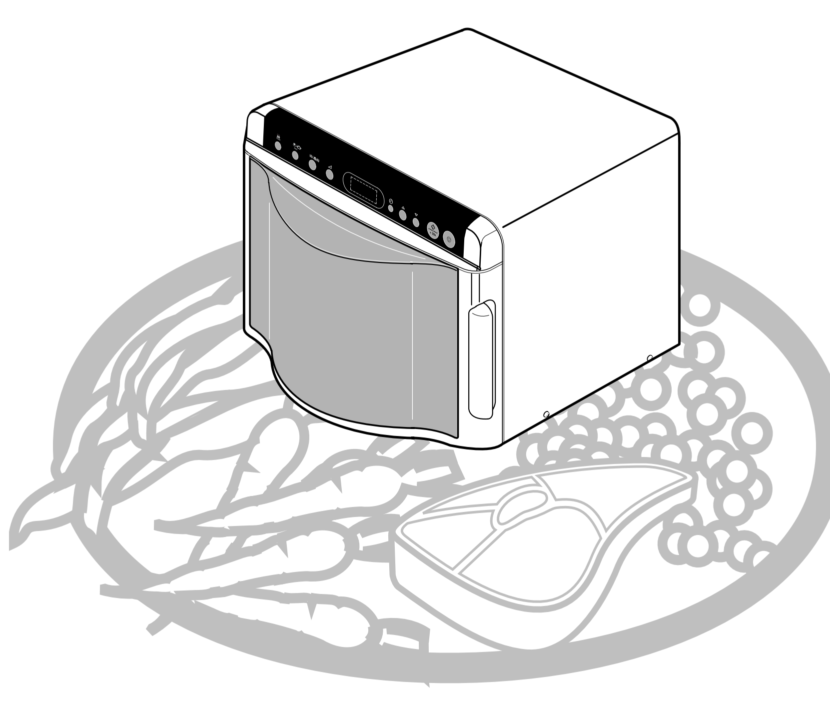


HORNO MICROONDAS

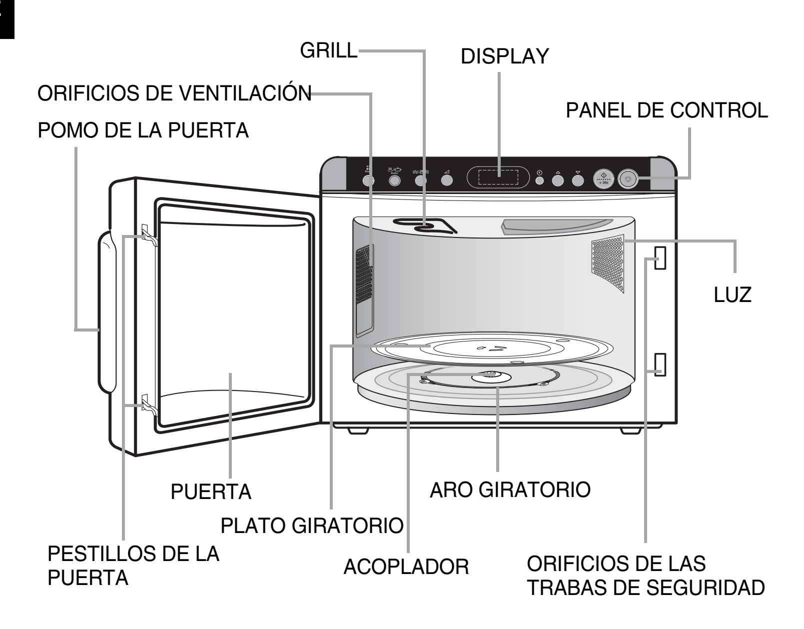
Guía de cocción e instrucciones para el usuario

GR87

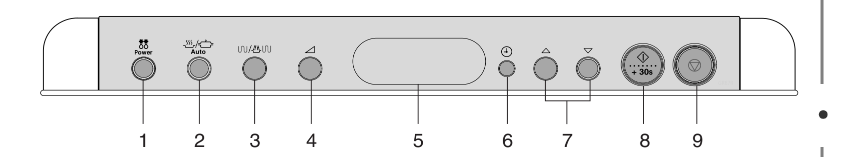


Code No. : DE68-02935A

Horno



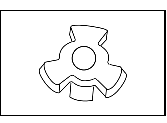
Panel de control



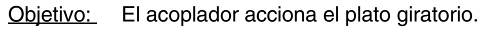
1. BOTÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA
2. SELECCION RECALENTAR/ COCCIÓN AUTOMATICAMENTE
3. SELECCION MODO GRILL/ COMBI
4. CONFIGURACIÓN DEL NIVEL DE ENERGÍA
5. DISPLAY
6. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
7. BOTONES DE ARRIBA/ABAJO (tiempo de cocción, peso y tamaño de la ración)
8. BOTÓN DE INICIO
9. BOTÓN DE DETENER/ CANCELAR

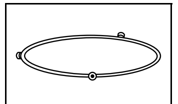
Accesorios

Dependiendo del modelo que haya adquirido, dispondrá de varios accesorios que podrá utilizar de diversas formas.

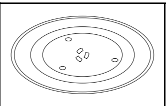


1. **Acoplador**, ya colocado sobre el eje del motor situado en la base del horno.
   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.

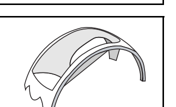


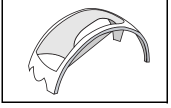


2. **Aro giratorio**: se debe colocar en el centro del horno.
   Objetivo: El aro giratorio sirve de soporte al plato giratorio.

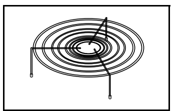


3. **Plato giratorio**: se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.





4. **Soporte para biberones**, consulte page 17.
   Objetivo: Si desea calentar el biberón, colóquelo oblicuamente en la ranura del soporte.



5. **Parrilla**. Se coloca sobre el plato de cristal.
   Objetivo: La parrilla se puede utilizar para gratinar y para la cocción combinada.

☛ **NO** haga funcionar el horno microondas sin el aro giratorio ni el plato giratorio.

Cómo utilizar este manual de instrucciones

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. Las instrucciones para el usuario contienen información muy valiosa sobre cómo cocinar con este horno microondas:

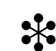
- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accesorios adecuados y utensilios de cocina***
- ***Consejos de cocina útiles***

En la parte frontal del manual encontrará ilustraciones del horno y, lo que es más importante, del panel de control, para que pueda buscar los botones más fácilmente.

Los procedimientos paso a paso usan tres símbolos diferentes.


Importante


Nota


Advertencia

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) La puerta, los cierres de ésta y las superficies de contacto
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) El cable de alimentación eléctrica

(d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por otra persona distinta del técnico cualificado por el fabricante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.
LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Antes de cocer sólidos o líquidos en su horno microondas, compruebe que se hayan tomado las siguientes precauciones de seguridad.

1. **NO** utilice ningún utensilio de cocina metálico en el horno microondas:
- Contenedores metálicos
- Platos de cocina con adornos dorados o plateados
- Pinchos, tenedores, etc.

Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

2. **NO** caliente:
- Contenedores, botellas y tarros herméticos o sellados al vacío

Por ejemplo, tarros de comida para bebés
- Comida sellada herméticamente.

Por ejemplo, huevos, nueces con sus cáscaras, tomates

Motivo: El aumento de la presión puede hacer que exploten.

Sugerencia: Retire las tapas y perfore las cáscaras o pieles, las bolsas, etc.

3. **NO** haga funcionar el horno microondas en vacío.

Motivo: Se pueden dañar las paredes del horno.

Sugerencia: Deje siempre un vaso de agua dentro del horno. El agua absorberá las microondas si deja accidentalmente el horno encendido cuando está vacío.

4. **NO** cubra las ranuras traseras de ventilación con telas o papel.

Motivo: Las telas o el papel pueden arder al contacto con el aire caliente que sale por las ranuras del horno.

5. Utilice **SIEMPRE** guantes de horno cuando retire un plato del microondas.

Motivo: Algunos platos absorben microondas y el calor se transfiere siempre de la comida al plato. Por este motivo, los platos están calientes.

6. **NO** toque los calentadores ni las paredes interiores del horno.

Motivo: Las paredes pueden estar suficientemente calientes como para quemar incluso después de cocinar, aunque no lo parezca. No deje que entren en contacto materiales inflamables con las áreas interiores del horno. Deje primero que el horno se enfríe.

7. Para reducir el riesgo de fuego en la cavidad del horno:
- No guarde materiales inflamables en el horno
- Quite las asas metalizadas de las bolsas de papel o de plástico
- No utilice el horno microondas para secar periódicos
- Si nota humo, mantenga cerrada la puerta del horno y apague o desconecte el horno

8. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés.
- Deje **SIEMPRE** que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura.
- Remueva durante el calentamiento si es necesario y SIEMPRE remueva después de calentar.
- Tenga cuidado al manipular el contenedor después de calentarlo. Puede quemarse si el contenedor está demasiado caliente.
- Hay riesgo de los líquidos rompan a hervir con retraso.
- Para evitar que los líquidos hiervan con retraso y produzcan escaldaduras, meta una cuchara de plástico o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

Motivo: Al calentar líquidos el punto de ebullición se puede retrasar, por lo que pueden romper a hervir después de sacar el contenedor del horno. Si esto ocurre, podría escaldarse.
- En caso de escaldadura, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja la zona escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos.
  * Cúbrala con una gasa seca y limpia.
  * No se aplique ningún aceite, crema o loción.
- **NUNCA** llene el contenedor hasta el tope y elija un contenedor que sea más ancho por arriba que por abajo para evitar que el líquido se salga al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.
- Compruebe **SIEMPRE** la temperatura de la comida o de la leche para bebés antes de dársela al niño.
- **NUNCA** caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta.

9. Procure no dañar el cable de alimentación eléctrica.
- No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe y mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.

10. Al abrir la puerta, manténgase alejado del aparato a un brazo de distancia.

Motivo: El vapor o el aire caliente liberados pueden producir escaldaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.

Motivo: Las partículas de comida o el aceite salpicado que se hayan adherido a las paredes o al suelo del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

12. Puede que oiga un “clic” durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).

Motivo: Este sonido es normal cuando la salida de la señal eléctrica está cambiando.

13. Si el horno microondas está funcionando sin ninguna carga, la corriente se desactivará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usarlo normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos.

Precauciones de seguridad (continuación)

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
Si la comida se calienta o se cocina en contenedores desechables de plástico o en otros materiales combustibles, debe mirar el horno de vez en cuando durante la cocción.

IMPORTANTE
NUNCA se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima del microondas.

ADVERTENCIA:
Si la puerta o los cierres de la puerta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:
Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

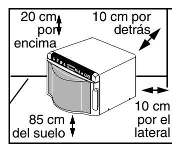
ADVERTENCIA:
Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en contenedores cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA:
Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

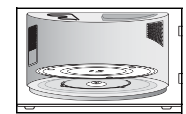
Instalación del horno microondas

E

Coloque el horno en una superficie plana, nivelada y que sea lo suficientemente fuerte como para aguantar el peso del horno.



1. Al instalar el horno asegúrese de dejar suficiente espacio libre para su correcta ventilación: 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los lados del horno y 20 cm (8 pulgadas) encima. Instale el horno a unos 85 cm (33 pulgadas) del suelo.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

❇ **Nunca** bloquee los conductos de ventilación de aire ya que el horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.

❇ Para su seguridad conecte el cable a un enchufe de corriente alterna de 230V y 50Hz, de tres vías, con conexión a tierra. Si el cable de alimentación del aparato está estropeado deberá ser reemplazado por el fabricante o su distribuidor o por personal cualificado. Así evitará cualquier riesgo.

❇ **No** instale el horno microondas en entornos húmedos o calientes como cerca de un radiador o de un horno tradicional. Las especificaciones de suministro eléctrico del horno deben respetarse y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

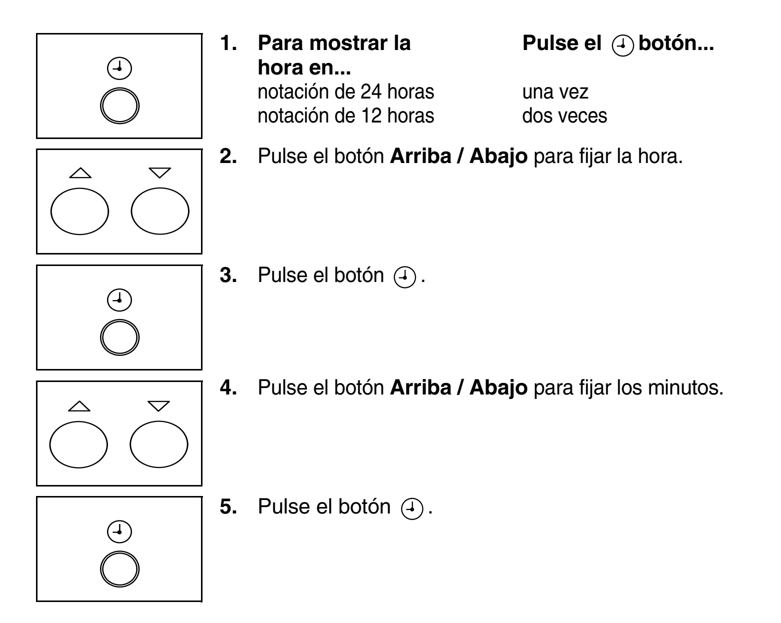
E

Configuración de la hora

El horno microondas tiene un reloj incorporado. La hora puede aparecer en notación de 24 horas o en notación de 12 horas. Debe configurar el reloj:

- ***Cuando instale por primera vez el horno microondas***
- ***Después de un apagón eléctrico***

✉ No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



1. **Para mostrar la hora en...** | **Pulse el ⏲ botón...**

Para mostrar la hora en...	Pulse el ⏲ botón...
notación de 24 horas	una vez
notación de 12 horas	dos veces

2. Pulse el botón **Arriba / Abajo** para fijar la hora.
3. Pulse el botón ⏲.
4. Pulse el botón **Arriba / Abajo** para fijar los minutos.
5. Pulse el botón ⏲.

Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

◆ Se trata de algo normal.
- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

◆ El horno no se inicia si pulsa el botón ◇.
- ¿Está la puerta completamente cerrada?

◆ La comida no se cuece en absoluto.
- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente o pulsado el botón ◇ ?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

◆ La comida se ha cocido de más o de menos.
- ¿Estableció la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Seleccionó un nivel de potencia adecuado?

◆ Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).
- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

◆ El horno provoca interferencias con radios o televisores.
- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Esto es normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta la interferencia, es posible que se reinicie la pantalla. Para solucionar este problema, desenchufe el cable de alimentación y vuelva a enchufarlo. Restablezca la hora.

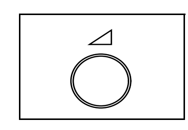
✉ Si las pautas anteriores no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

Cocción/recalentamiento

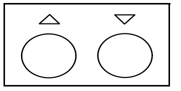
El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar comida.

Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

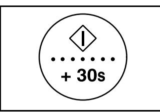
Coloque la comida en el centro del plato giratorio en primer lugar. A continuación cierre la puerta.



1. Pulse el botón ◿.
Resultado: Aparecen las indicaciones de 800 W (máximo poder de cocción):
Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón ◿ hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de nivel de potencia.



2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando el botón **Arriba / Abajo** a su gusto.



3. Pulse el botón ◇.
Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.
La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.

☛ **Nunca** active el horno microondas en vacío.

✉ Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (800 W), pulse el botón **+30 s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

Niveles de potencia

E

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

NIVEL DE POTENCIA	POTENCIA DE SALIDA	
	MICROONDAS	GRILL
ALTA	800 W	-
MEDIA/ALTA	600 W	-
MEDIA	450 W	-
MEDIA/BAJA	300 W	-
DESCONGELAR	180 W	-
BAJA/MANTENER CALIENTE	100 W	-
GRILL	-	800 W
COMBI I	600 W	800 W
COMBI II	450 W	800 W
COMBI III	300 W	800 W

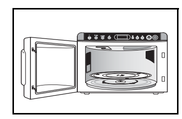
✉ Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

✉ Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

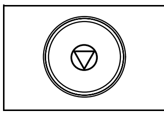
E

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.



1. Para detenerla temporalmente;
Abra la puerta.
Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse ◇ de nuevo.

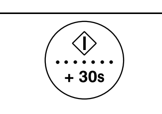


2. Para detenerla completamente:
Pulse el botón ▽ .
Resultado: La cocción se detiene.
Si desea anular la configuración de la cocción,
pulse de nuevo el botón Cancelar (▽).

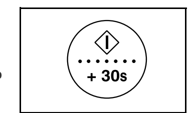
☛ Puede cancelar cualquier configuración antes de comenzar la cocción pulsando **Cancelar** (▽).

Cómo ajustar el tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +30 s una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.



1. Pulse el botón **+30 s** una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.

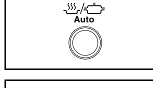


2. Para aumentar o disminuir el tiempo de cocción durante el proceso, pulse el botón **+30 s**.

Característica Recalentar/ Cocción Automáticamente

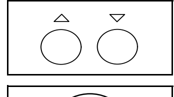
La característica Recalentar/ Cocción Automáticamente tiene cuatro tiempos de cocción pre- programados. No es necesario programar el tiempo de cocción o el nivel de potencia. Se pueden ajustar las porciones girando la perilla del dial.

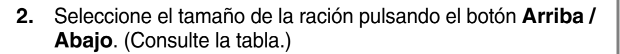
Primero, ponga el alimento al centro de la tornamesa y cierre la puerta.



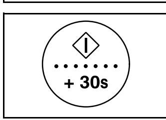


1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Auto**(Auto).





2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Arriba / Abajo**. (Consulte la tabla.)



3. Pulse el botón ◇
   Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado:
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minutos).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ Utilice sólo recipientes que sean seguros para el microondas.

Programación para Recalentar/ Cocción Automáticamente

La tabla siguiente presenta 4 programas automáticos para recalentar la comida; contiene las cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.
El programa 1 funciona sólo con energía microondas. Los programas 2, 3 y 4 se ejecutan con una combinación de microondas y grill.

Código/ alimento	Tamaño de la ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1 **Bebidas** Café, leche, té, agua (temperatura ambiental)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 jarra)	1-2 min.	Vierta el líquido en una taza (150 ml) o jarra (250 ml) de cerámica y sitúela en el centro del plato giratorio. Recaliéntela sin cubrirla. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de espera. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).
2 **Panecillos congelados**	125 g 250 g 375 g	3-5 min.	Ponga los panecillos, baguettes o chapatas congelados en círculo y boca abajo sobre la parrilla metálica. Déles la vuelta en cuanto suene el pitido. El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.
3 **Pescado asado**	300 g 600 g	3-5 min.	Unte con aceite vegetal y sal la piel del pescado. Si es un solo pescado (300 g) colóquelo en el centro de la parrilla metálica. Si son dos (600 g) colóquelos uno junto a otro, cabeza con cola, sobre la parrilla. Déles la vuelta cuando el horno emita un pitido.
4 **Patatas asadas**	250 g 500 g 750 g	3-5 min.	Lave y corte las patatas (en trozos medianos). Coloque las patatas en círculo sobre la parrilla metálica.

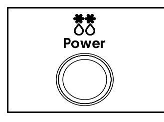
Uso de la función Descongelación automática

E

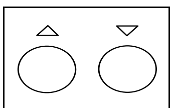
La función Descongelación automática permite descongelar carne, aves, pescado, pan y pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.

✉ Utilice sólo platos que sean seguros para el microondas.

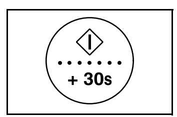
Para empezar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Descongelación**( ).



2. Seleccione el peso del alimento pulsando el botón **Arriba / Abajo**.
(Consulte la tabla.)



3. Pulse el botón .
Resultado:
   - La descongelación dará comienzo.
   - El horno emitirá pitido cortos durante la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.
   - Pulse de nuevo el botón para terminar la descongelación

✉ Utilice sólo recipientes que sean seguros para el microondas.

✉ También puede descongelar comida manualmente. Para hacerlo, seleccione la función de recalentamiento o cocción del microondas con una potencia de 180 W. Consulte el apartado "Cocción/recalentamiento", en la page 7, si desea más información.

Configuración de la descongelación automática

La siguiente tabla presenta 4 programas automáticos de descongelación, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

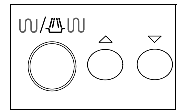
Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, las aves o el pescado en un plato de cerámica.

Alimento	Tamaño de la ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1 Carne	200-2000 g	20-60 min	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dele la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2 Aves de corral	200-2000 g	20-60 min	Proteja las pechugas y las alas con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para un pollo entero y para porciones.
3 Pescado	200-2000 g	20-50 min	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para pescados enteros y para filetes de pescado.
4 Pan/ pasteles	125-1000 g	5-30 min	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como pite el horno. Sitúe el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, dele la vuelta tan pronto como pite el horno. (El horno sigue funcionando y se detiene cuando se abre la puerta.) Este programa es adecuado para todos los tipos de pan, entero o en rebanadas, así como pan de barra y baguettes. Disponga las barras de pan en círculo. Este programa es adecuado para todas las clases de pasteles con levadura, biscuits, pastel de queso y tarta de hojaldre. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema ni pasteles con cobertura de chocolate.

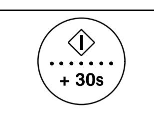
✉ Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte page 18.

Uso del grill

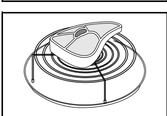
El grill le permite calentar y dorar la comida rápidamente sin necesidad de usar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.



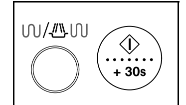
1. Precaliente el grill a la temperatura necesaria, pulsando el botón **Grill/Combi** () y ajustando el tiempo de precalentamiento mediante el botón **Arriba / Abajo**.



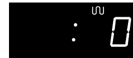
2. Pulse el botón ◇.

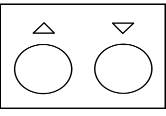


3. Abra la puerta y coloque los alimentos en la parrilla. Cierre la puerta.

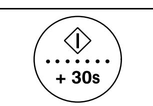


4. Pulse el botón **Grill/Combi** () una vez.
   Resultado: Se muestra la siguiente indicación:





5. Establezca el tiempo de asado presionando el botón **Up/ Down** .
   El tiempo máximo de asado son 60 minutos.



6. Pulse el botón ◇.
   Resultado: La cocción al grill dará comienzo. Cuando finalice:
   1)El horno pitará cuatro veces
   2)La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3)La hora actual se muestra de nuevo.

✉ No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill.

Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

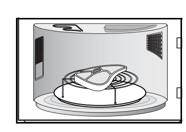
☛ Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes.

Combinación de microondas y grill

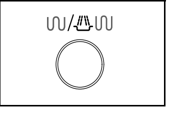
También puede combinar la cocción por microondas con el grill, para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

☛ Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

☛ Utilice SIEMPRE guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

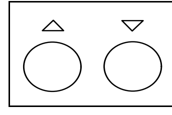


1. Abra la puerta del horno.
   Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio.
   Cierre la puerta.

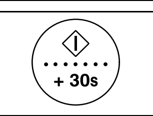


2. Pulse el botón **Grill/Combi** () dos veces.
   Resultado: Seleccione el nivel de potencia adecuado presionando el botón Combi () de nuevo hasta que se muestre el nivel de potencia correspondiente:
   Dos veces : 600 W
   Tres veces: 450 W
   Cuatro veces: 300 W

   ☛ No puede ajustar la temperatura del grill.



3. Establezca el tiempo de cocción presionando el botón **Arriba / Abajo**.
   El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.



4. Pulse el botón ◇.
   Resultado: La cocción por combinación dará comienzo.
   Cuando haya finalizado:
   1) El horno pitará cuatro veces
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

☛ La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

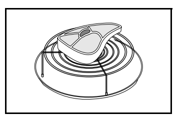
✉ No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill.

Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

☛ Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes.

Elección de los accesorios

Utilice recipientes aptos para hornos microondas. No use recipientes de plástico platos o tazas de cartón, servilletas, etc.

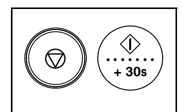


Si selecciona la modalidad de cocción combinada (grill y microondas), utilice recipientes que además de ser aptos para microondas, también lo sean para la cocción en hornos convencionales. Los utensilios metálicos podrían estropear el horno.

✉ Para más información acerca de los utensilios de cocina apropiados, consulte la page 13.

Cómo desconectar la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Pulse los botones ▽ y ◇ al mismo tiempo.
<u>Resultado:</u>
- ◆ Se visualizarán las siguientes indicaciones:



- ◆ El horno no pitará cada vez que pulse un botón.

2. Si desea volver a activar el pitido, pulse de nuevo los botones ▽ y ◇ al mismo tiempo.
<u>Resultado:</u>
- ◆ Se visualizarán las siguientes indicaciones:

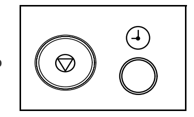


- ◆ El horno volverá a funcionar con el pitido.

Cómo cerrar de manera segura el horno microondas

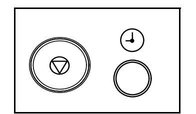
Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.

El horno se puede bloquear en cualquier momento.



1. Pulse los botones ▽ y ◷ al mismo tiempo.
<u>Resultado:</u>
- ◆ El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- ◆ La pantalla muestra "L".





2. Si desea desbloquear el horno, pulse de nuevo los botones ▽ y ◷ al mismo tiempo.
<u>Resultado:</u> A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.

En la siguiente tabla se enumeran diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Plato para dorar	✓	No precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidriado y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Poliéster desechable platos de cartón	✓	Algunos alimentos congelados se empaquetan en estos platos.
Envoltorios de comida rápida		
• Contenedores y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o papel de periódico	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Deben quitarse las tapas. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Asas enrolladas de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Plástico		
• Contenedores	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use platos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓ ✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ **: Recomendado**
✓✗ **: Tenga cuidado**
✗ **: Inseguro**

E

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida y absorbida por el agua, grasa y contenido en azúcar.

Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una placa tostadora. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción.

La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera

Después de cocer la comida, el tiempo de espera es importante para que la temperatura se distribuya equilibradamente dentro de la comida.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que desee.

Remueva dos veces durante la cocción o una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de espera.

Alimento	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min.)	Instrucciones
Espinacas	150g	600W	5-6	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300g	600W	8½-9 ½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Guisantes	300g	600W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Judías verdes	300g	600W	9-10	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/ maíz)	300g	600W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300g	600W	8-9	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine cubriéndolo.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remuévalo antes del tiempo de espera y échele sal o añada hierbas y mantequilla.
Observación: Puede que el arroz no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remuévala bien. Cocínela sin cubrir.
Remuévala de vez en cuando durante y después de la cocción.
Cúbrala durante el tiempo de espera y cuélela más tarde.

Alimento	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250g	800 W	16½-17½	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250g	800 W	21½-22½	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral	250g	600 W	21½-22½	10	Añada 600 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250g	800 W	17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250g	800 W	18½-19½	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250g	800 W	11-12	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remuévalas una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar.
Cúbralas durante un tiempo de espera de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia completa del microondas (800 W).

Alimento	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Brócoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Corte los cogollos a tamaños iguales. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250g	5½-6½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250g	4½-5	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Sepárela en cabezuelas de tamaños similares. Corte las cabezuelas en mitades. Distribúyala con los tallos en el centro.
Calaba-cines	250g	3½-4	3	Corte los calabacines en trozos. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Cuézalos hasta que estén tiernos.
Berenj-enas	250g	3½-4	3	Corte las berenjenas en trozos pequeños y rocíelas con 1 cucharada sopera de zumo de limón.
Puerros	250g	4½-5	3	Corte los puerros en trozos gruesos.
Champ-iñones	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Prepare los champiñones enteros o en láminas. No añada agua. Rocíelos con zumo de limón. Sazónelos con sal y pimienta. Escúrralos antes de servir.
Cebollas	250g	5½-6	3	Corte las cebollas en mitades o en trozos. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250g	4½-5	3	Corte el pimiento en trozos pequeños.
Patatas	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pese las patatas una vez peladas y córtelas en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250g	5-5½	3	Corte el nabo en cubos pequeños.

E

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos a una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 °C, o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 800 W mientras que otros deben recalentarse utilizando potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o si se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o deles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de espera. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de espera posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento si es necesario y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cúbrala con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Déjela reposar durante 2-3 minutos antes de servirla. Vuelva a removerla y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40 °C.

LECHE PARA BEBÉS:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Recaliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Muévala bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.

OBSERVACIÓN:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Ración	Pote-ncia	Tiempo	Tiempo de espera (min.)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190g	600W	20-30 seg.	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine cubriéndola. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Déjelos reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190g	600W	10-20 seg.	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine cubriéndola. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Déjelos reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100ml 200ml	300W	30-40 seg. De 1 min a 1 min 10 seg.	2-3	Remuévala o agítela bien y viértala en un biberón de cristal esterilizado. Póngalo en el centro del plato giratorio. Cocínela sin cubrir. Agítelo bien y deje que repose durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agítela bien y compruebe con cuidado la temperatura.

E

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 taza)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Vierta el líquido en la taza y vuelva a calentarla sin taparla. Coloque la taza/jarra en el centro del plato giratorio. Déjela en el microondas durante el tiempo de espera y agítela bien.
Sopa (fría)	250 g 450 g	800 W	3-3½ 4-4½	2-3	Vierta el contenido en un plato de cerámica profundo. Cúbralo con una tapa de plástico. Agite bien después de recalentar. Remuévala de nuevo antes de servirla.
Guisos (fríos)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cúbralo con una tapa de plástico. Remuévalo de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de servirlo.
Pasta con salsa (fría)	350 g	600 W	4½-5½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cúbrala con film transparente para microondas. Remuévala antes de servir.
Pasta rellena con salsa (fría)	350 g	600 W	5-6	3	Coloque la pasta rellena (por ejemplo, ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cúbrala con una tapa de plástico. Remuévalo de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejarlo en reposo y servirlo.
Comida de plato (fría)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Coloque la comida de 2-3 componentes fríos en un plato de cerámica. Cúbralo con film transparente para microondas.

DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan suavemente los alimentos congelados en un breve periodo de tiempo.
Esto puede ser muy ventajoso si aparecen por sorpresa invitados en su casa.

Las aves congeladas deben descongelarse minuciosamente antes de ser cocinadas. Retire los hilos de metal y saque el envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dele la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.
Pruebe la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de espera para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas, y las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a - 20 °C, utilice la siguiente tabla como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Carne Ternera picada Filetes de cerdo	 250g 500g 250g	 5-6 9-11 6-7	 10-20	 Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Proteja los bordes más delgados con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando transcurra la mitad del tiempo de descongelación.
Aves de corral Piezas de pollo Pollo entero	 500 g (2 piezas) 950 g	 12-14 24-26	 15-40	 Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pescado Filetes de pescado	 200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	 4½-5½ 8-10	 5-20	 Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano. Sitúe las partes más delgadas bajo las más gruesas. Proteja las extremidades con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando transcurra la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas Bayas	 250g	 4½-5½	 5-10	 Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).

Alimento	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Pan Rebanadas de pan (cada una de aprox. 50 g) Tostadas/ sandwiches Pan alemán (harina de trigo + centeno)	 2 piezas 4 piezas 250g 500g	 1½-2 3-3½ 4-4½ 8-10	 5-10	 Distribuya las rebanadas en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dele la vuelta cuando transcurra la mitad del tiempo de descongelación.

E

GRILL

La resistencia del grill se encuentra en la parte superior del interior del horno y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Si calienta el grill con antelación durante 4 minutos, los alimentos se dorarán más rápido.

Recipientes para gratinar:
Los recipientes deben ser resistentes al fuego y pueden tener partes metálicas. No utilice recipientes de plástico ya que se podrían derretir.

Alimentos que se pueden hacer al grill:
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, lonchas de bacon o jamón ahumado, filetes finos de pescado, bocadillos y tostadas con cualquier tipo de ingredientes encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:
Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS Y GRILL

Esta modalidad combina el calor procedente de las radiaciones del grill con la rapidez de la cocción con microondas y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Este modelo dispone de tres niveles en la modalidad combinada: 600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Recipientes para la modalidad combinada de microondas y grill:
Utilice recipientes resistentes al fuego a través de los cuales puedan pasar las microondas. No use recipientes metálicos ni de plástico. Estos últimos se podrían derretir.

Alimentos que se pueden cocinar en la modalidad combinadas de microondas y grill:
Esta modalidad es conveniente para cualquier tipo de alimentos que se tengan que recalentar y dorar a la vez (por ejemplo pasta al horno); así como para platos que requieran un tiempo de cocción corto para dorar la parte superior. Además, esta modalidad es ideal cuando se desea que la parte exterior de los alimentos quede tostada y crujiente (por ejemplo piezas de pollo. Se les deberá dar la vuelta en la mitad del proceso). Para más información, consulte la tabla de guía de cocción con el grill.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:
Los alimentos deben colocarse en la parrilla, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si desea dorar los alimentos por ambos lados, déles la vuelta en la mitad del proceso.

Precaliente el grill con la función de grill durante 3 minutos.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Tipo de alimento	Ración	Pote-ncia	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
Rebanadas de pan	4 piezas (25 g cada una)	Sólo grill	4-5	4½-5½	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Panecillos/ baguettes congelados	125 g 250 g	Micro ondas + grill	300 W + grill 1½-2 2-2½	Sólo grill 1-2 2-3	Coloque los panecillos en la parrilla, boca abajo, formando un círculo. Haga al grill la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Déjelos reposar durante 2-5 minutos.
Patatas al horno	500 g	450 W + grill	9-10	---	Corte las patatas en mitades. Colóquelas en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.
Trozos de pollo	450-500 g	300 W + grill	7-9	8-10	Aliñe los trozos de pollo con aceite y especias. Colóquelos en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Déjelos reposar durante 2-3 minutos.
Filetes de ternera (medio)	250-300 g	Sólo grill	5-6	6-7	Coloque los filetes, uno junto a otro, en la parrilla. Déjelos reposar durante 2-3 minutos.
Pescado asado	250-300 g	300 W + grill	5-6	6-7	Unte con aceite la piel del pescado y añádale sal. Rellene el pescado con finas hierbas y especias y rocíelo con zumo de limón. Coloque el pescado en el centro de la parrilla metálica. Déjelo reposar durante 2-3 minutos.
Verduras al grill	250 g	450 W + grill	7-8	---	Ponga los vegetales frescos troceados (por ejemplo rodajas de pepino, cebolla y calabacín, y champiñones) en una bandeja apta para microondas. Ponga la bandeja en la parrilla metálica.
Baguettes congeladas con guarnición de cobertura	250-300 g (2 piezas)	450 W + grill	8-9	---	Coloque las baguettes congeladas con guarnición de cobertura (queso, tomate, jamón, champiñones...) una junto a otra en la parrilla. Una vez hechas al grill, déjelas reposar durante 2-3 minutos.
Pasta congelada (canelones, macarrones, lasaña)	400 g	600 W + grill	15-18	---	Coloque la pasta en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Ponga la bandeja en la parrilla metálica. Una vez cocinada, déjela reposar durante 2-3 minutos.

Guía de cocción (continuación)

RÁPIDO Y FÁCIL

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA
Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cúbrala con una tapa de plástico. Caliéntela durante 30-40 segundos a 800 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE
Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliéntelo durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda. Remuévalo una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno al sacarla.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA
Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliéntela durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA
Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliéntela durante 1 minuto a 300 W.
Remuévala una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO/FONDANT (PARA PASTELES Y DULCES)
Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza la mezcla sin cubrir en un recipiente de cristal de pyrex de 3 ½ a 4 ½ minutos a 800 W,
hasta que el glaseado/fondant se vuelva transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA
Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas mezcladas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Cocínelo con tapa durante 10-12 minutos a 800 W. Remuévala varias veces durante su cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Déjela reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDDING
Mezcle polvo para pudding con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante del producto y remuévalo todo bien. Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cuézalo tapado de 6½ a 7½ minutos, a 800 W.
Remuévalo varias veces durante su cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS
Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Remuévalas varias veces mientras se tuestan, de 3 ½ a 4 ½ minutos, a 600 W. Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarla.

Limpieza del horno microondas

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grase se incrusten en él:

- ***Superficies externas y externas***
- ***Puerta y cierres de la puerta***
- ***Plato giratorio y aro giratorio***

☛ Asegúrese **SIEMPRE** de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

☛ **NO** derrame agua en los conductos de ventilación. No use NUNCA productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para las partículas no:
- se acumulen
- impidan que la puerta cierre correctamente

Cómo guardar y cómo reparar el horno microondas

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.

No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- ***Bisagras rotas***
- ***Cierres deteriorados***
- ***Carcasa del horno abollada o torcida***

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

☛ No quite **NUNCA** la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro más cercano de reparaciones postventa

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.

Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas responsables del funcionamiento del horno.

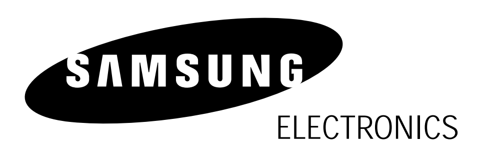
✉ Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.

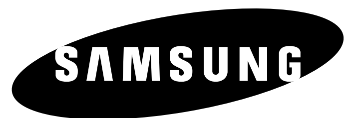
Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	**GR87**
Fuente de alimentación	230V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas Grill Modalidad combinada	 1200 W 800 W 2000 W
Potencia de salida	100 W / 800 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Método de enfriamiento	Motor ventilador
Dimensiones (Ancho x Alto x Fondo) Exterior Cavidad del horno	 421.5 x 319.5 x 436.7 mm 330 x 199 x 330 mm
Volumen	20 litros
Peso Neto	 14.5 kg aprox.

E

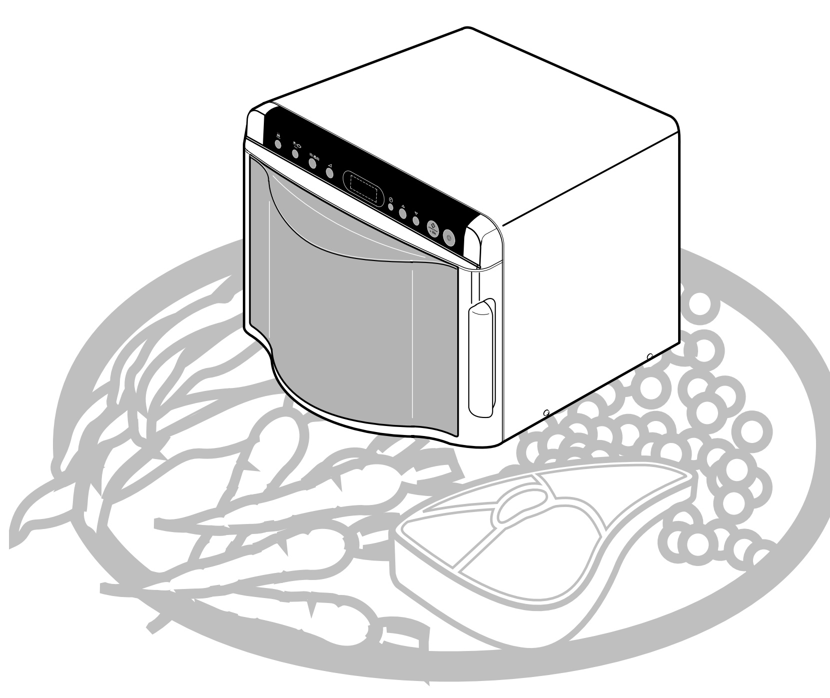

SAMSUNG
ELECTRONICS



FORNO MICRO-ONDAS

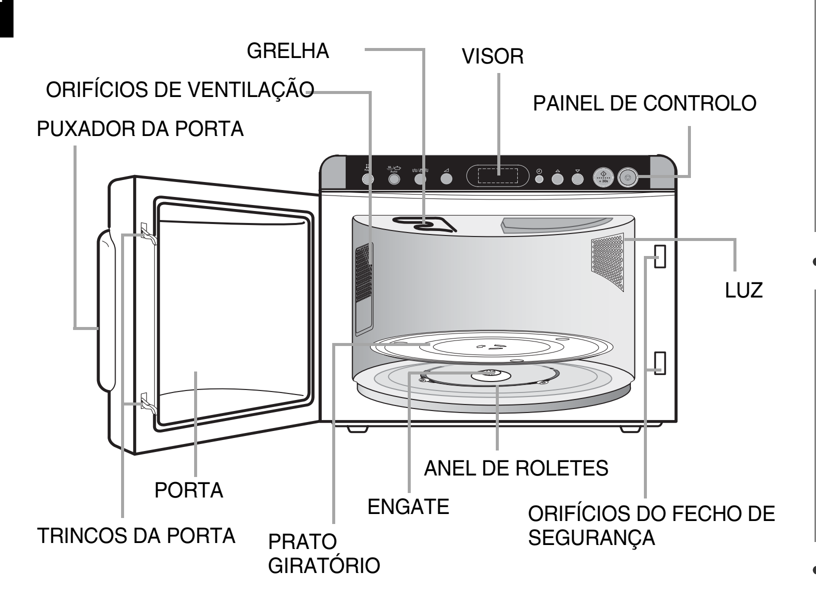
Manual de instruções e guia de confecção de alimentos

GR87

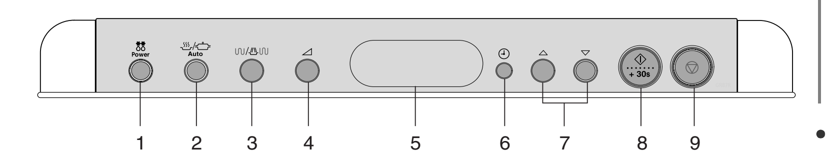


PT

Forno



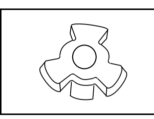
Painel de controlo



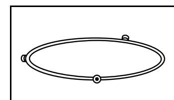
1. **1.** BOTÃO POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO
2. **2.** BOTÃO DE SELECÇÃO REAQUECIMENTO/COZEDURA AUTOMÁTICO(A)
3. **3.** BOTÃO DE SELECÇÃO GRELHADOR/COMBI
4. **4.** PROGRAMAÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA
5. **5.** VISOR
6. **6.** PROGRAMAÇÃO DO RELÓGIO
7. **7.** BOTÃO PARA CIMA/PARA BAIXO (tempo de cozedura, peso e tamanho das doses)
8. **8.** BOTÃO INICIAR
9. **9.** BOTÃO PARAR/CANCELAR

Acessórios

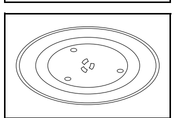
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



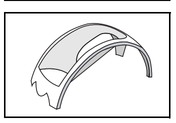
1. **Engate**, já colocado em cima do veio do motor na base do forno.
   Objectivo: O engate faz rodar o prato giratório.



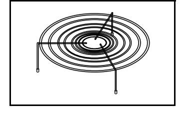
2. **Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.
   Objectivo: O anel de roletes suporta o prato giratório.



3. **Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado no engate.
   Objectivo: O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



4. **Suporte para biberão**, consulte a página 16.
   Objectivo: Para aquecer o biberão, coloque-o de forma oblíqua no entalhe do suporte para biberão.



5. **Grelha metálica**, deve ser colocada sobre o prato giratório.
   Objectivo: Pode utilizar a grelha metálica para grelhar e nos cozinhados combinados.

☛ **NÃO** utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

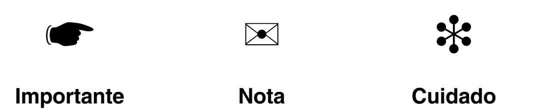
Utilizar este folheto de instruções

Acabou de adquirir um forno micro-ondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com o novo forno micro-ondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios de cozinha adequados***
- ***Sugestões culinárias úteis***

A parte da frente do folheto contém ilustrações do forno e, o que é mais importante, do painel de controlo, para que possa encontrar os botões mais facilmente.

Os procedimentos passo-a-passo utilizam três símbolos diferentes.



Importante **Nota** **Cuidado**

PRECAUÇÕES PARA EVITAR EVENTUAL EXPOSIÇÃO A UM EXCESSO DE ENERGIA DE MICRO-ONDAS

A não observação das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas.

(a) Em circunstância alguma deve utilizar o forno com a porta aberta, forçar o fecho de segurança (trincos da porta) ou introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.

(b) Não coloque nenhum objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as com um pano húmido após a primeira utilização e com um pano macio seco a partir daí.

(c) Não utilize o forno se este estiver danificado até ter sido reparado por um técnico qualificado da assistência ao micro-ondas formado pelo fabricante. É particularmente importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
(1) Porta, fechos da porta e superfícies isolantes
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O forno não deve ser regulado nem reparado por ninguém que não seja o técnico qualificado da assistência ao micro-ondas formado pelo fabricante.

PT

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
LEIA AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Antes de cozinhar alimentos ou líquidos no micro-ondas, verifique se foram tomadas as seguintes precauções de segurança.

1. **NÃO** utilize nenhum utensílio de cozinha metálico no forno micro-ondas:
   - Recipientes metálicos
   - Loiça com decorações douradas ou prateadas
   - Espetos, garfos, etc.

   Motivo: Podem provocar faíscas que podem danificar o forno.
2. **NÃO** aqueça:
   - Garrafas, frascos, recipientes estanques ou hermeticamente fechados

   Ex.: Boiões de comida de bebé
   - Alimentos hermeticamente embalados.

   Ex.: Ovos, frutos com casca, tomates

   Motivo: O aumento de pressão pode fazê-los explodir.

   Sugestão: Retire as tampas, pique a pele, abra as cascas e as embalagens, etc.
3. **NÃO** ligue o micro-ondas quando este estiver vazio.

   Motivo: As paredes do forno podem ficar danificadas.

   Sugestão: Deixe sempre um recipiente com água dentro do forno. A água absorve as micro-ondas, se ligar acidentalmente o forno com ele vazio.
4. **NÃO** tape as aberturas de ventilação traseiras com panos ou papel.

   Motivo: Os panos ou o papel podem incendiar-se quando o ar quente é evacuado do forno.
5. Utilize **SEMPRE** luvas para retirar um prato do forno.

   Motivo: Alguns pratos absorvem as micro-ondas e o calor é sempre transferido dos alimentos para o prato. Portanto, os pratos estão quentes.
6. **NÃO** toque na resistência de aquecimento ou nas paredes interiores do forno.

   Motivo: Estas paredes podem estar suficientemente quentes para queimar a pele, mesmo depois de o cozinhado estar pronto, ainda que pareçam não estar. Não deixe materiais inflamáveis entrar em contacto com nenhuma área interior do forno. Primeiro, deixe o forno arrefecer.
7. Para reduzir o risco de incêndio na cavidade do forno:
   - Não guarde materiais inflamáveis no forno
   - Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico
   - Não utilize o micro-ondas para secar jornais
   - Se detectar fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue-o no interruptor ou na fonte de alimentação
8. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés.
   - Espere **SEMPRE** pelo menos 20 segundos depois de desligar o forno, para que a temperatura estabilize.
   - Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer.
   - Tenha cuidado quando manusear o recipiente depois de o aquecer. Pode queimar-se, se o recipiente estiver muito quente.
   - Há o risco da fervura continuar em erupção.
   - Para evitar que a fervura continue em erupção e escaldar-se, deve colocar uma colher de plástico ou uma vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

   Motivo: Durante o aquecimento de líquidos, pode haver um atraso no ponto de ebulição; isso significa que o líquido pode começar a ferver em erupção depois de retirar o recipiente do forno. Pode escaldar-se.
   - Se se escaldar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
     * Introduza a zona escaldada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
     * Cubra com uma ligadura limpa e seca.
     * Não aplique cremes, óleos nem loções.
   - **NUNCA** encha totalmente o recipiente e escolha um que seja mais largo no cimo do que no fundo para evitar que o líquido ferva até deitar por fora. As garrafas com gargalos estreitos podem explodir se forem sobreaquecidas.
   - Verifique **SEMPRE** a temperatura dos alimentos para bebés ou do leite antes de os dar à criança.
   - **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido.
9. Tenha cuidado para não danificar o cabo de alimentação.
   - Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de superfícies aquecidas.
   - Não utilize este aparelho se este possuir um cabo de alimentação ou uma ficha danificados.
10. Mantenha-se à distância de um braço do forno quando abrir a porta.

    Motivo: O ar quente ou o vapor libertados podem provocar queimaduras.
11. Mantenha o interior do forno limpo.

    Motivo: Os resíduos de alimentos ou óleos derramados agarrados às paredes do forno podem provocar danos na pintura e reduzir a eficácia do forno.
12. Pode ouvir "cliques" durante o funcionamento do forno (especialmente durante a descongelação).

    Motivo: Este som é normal quando a saída de energia eléctrica está a mudar.
13. Por razões de segurança, se o forno micro-ondas estiver a funcionar vazio, a alimentação é cortada automaticamente. Pode voltar a utilizá-lo normalmente depois de esperar cerca de 30 minutos.

Precauções de segurança (continuação)

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Durante a utilização, deve observar o forno de vez em quando, se estiver a aquecer ou a confeccionar alimentos em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outro material combustível.

IMPORTANTE

NUNCA deixe que as crianças utilizem ou brinquem com o forno micro-ondas. Nem as deixe sozinhas perto do forno micro-ondas quando ele estiver a funcionar. Não guarde nem esconda brinquedos ou objectos que despertem o interesse das crianças mesmo por cima do forno.

AVISO:

Se os fechos da porta ou esta estiverem danificados, não deve utilizar o forno até ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO:

É perigoso que qualquer pessoa sem competência para tal desempenhe qualquer serviço ou operação de reparação, que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia de micro-ondas.

AVISO:

Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, porque podem explodir.

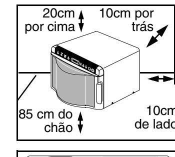
AVISO:

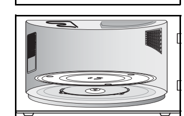
Autorize as crianças a utilizarem o forno sem supervisão apenas quando tiver instruções adequadas para que a criança possa utilizá-lo de modo seguro e compreenda os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

Instalar o forno micro-ondas

PT

Coloque o micro-ondas em cima de uma superfície plana e nivelada, suficientemente resistente para aguentar com o peso do forno.





1. Quando instalar o forno, certifique-se de que existe ventilação adequada deixando, pelo menos, 10 cm (4 polegadas) de espaço para trás e dos lados do forno, e 20 cm (8 polegadas) de espaço por cima do forno e 85 cm (33 polegadas) do chão.

2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente.

3. Este forno micro-ondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

❄ **Nunca** bloqueie as aberturas de ventilação, uma vez que o forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Permanece inutilizável até ter arrefecido o suficiente.

❄ Para sua segurança, ligue a ficha a uma tomada de CA com ligação à terra, de 50 Hz, 230 Volts e com 3 pinos. Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante de assistência ou por uma pessoa com habilitações equiparadas, para não correr riscos.

❄ **Não** instale o micro-ondas num local húmido ou molhado, como próximo de um forno tradicional ou um radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

PT

Acertar a hora

O forno micro-ondas tem um relógio incorporado. As horas podem aparecer no sistema de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- ***Quando instalar o forno micro-ondas pela primeira vez***
- ***Após uma falha de energia***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.

1. **Para ver as horas no...** — **Carregue no botão ⏲...**

Para ver as horas no...	**Carregue no botão ⏲...**
sistema de 24 horas	Uma vez
sistema de 12 horas	Duas vezes

2. Carregue no botão **Para cima/Para baixo** para acertar as horas.
3. Carregue no botão ⏲.
4. Carregue no botão **Para cima/Para baixo** para acertar os minutos.
5. Carregue no botão ⏲.

O que fazer quando tiver dúvidas ou se tiver algum problema

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

◆ Isto é normal.
- Condensação no interior do forno.
- Fluxo de ar à volta da porta e da estrutura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e da estrutura exterior.
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação.

◆ O forno não arranca quando carrega no botão ◇.
- A porta está bem fechada?

◆ Os alimentos não estão cozinhados
- Programou correctamente o temporizador e/ou carregou no botão ◇ ?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

◆ Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus
- Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

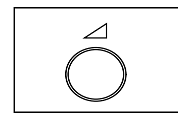
◆ Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno (faíscas)
- Utilizou um prato com decorações em metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado perto das paredes interiores?

◆ O forno provoca interferências com rádios ou televisores
- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isso é normal. Para resolver o problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.
- O visor pode ser reinicializado se houver interferências no microprocessador do forno. Para resolver o problema, desligue a ficha e volte a ligá-la. Acerte novamente a hora.

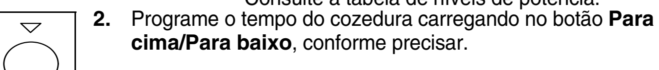
✉ Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o distribuidor local ou o centro de assistência ao cliente da SAMSUNG.

Cozinhar/Reaquecer

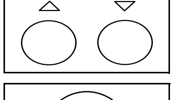
O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.
Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório. Depois, feche a porta.



1. Carregue no botão ⊿.
   Resultado: Aparece a indicação 800 W (potência máxima de cozedura): Seleccione o nível de potência adequado, voltando a carregar no botão ⊿, até aparecer a potência de saída correspondente. Consulte a tabela de níveis de potência.



2. Programe o tempo do cozedura carregando no botão **Para cima/Para baixo**, conforme precisar.



3. Carregue no botão ◇.
   Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.
   Inicia-se a cozedura e quando terminar o forno apita quatro vezes.



☛ **Nunca** ligue o forno micro-ondas vazio.

✉ Se quiser aquecer um prato durante um curto período de tempo à potência máxima (800 W), basta carregar uma vez no botão **+30s** para cada 30 segundos do tempo de cozedura. O forno liga-se imediatamente.

Níveis de potência

Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	Saída	
	MICRO-ONDAS	**GRELHADOR**
ALTA	800 W	-
MÉDIA ALTA	600 W	-
MÉDIA	450 W	-
MÉDIA BAIXA	300 W	-
DESCONGELAR	180 W	-
BAIXA/MANTER QUENTE	100 W	-
GRELHADOR	-	800 W
COMBI I	600 W	800 W
COMBI II	450 W	800 W
COMBI III	300 W	800 W

✉ Se seleccionar o nível mais elevado, tem de diminuir o tempo de cozedura.

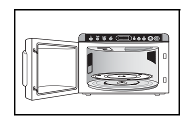
✉ Se seleccionar o nível mais baixo, tem de aumentar o tempo de cozedura.

PT

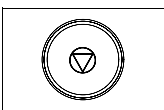
PT

Interromper a cozedura

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.



1. Para interromper temporariamente:
Abra a porta.
Resultado: A cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão ⟐ .

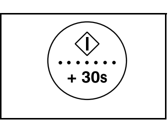


2. Para interromper completamente:
Carregue no botão ▽ .
Resultado: A cozedura é interrompida.
Se quiser cancelar a programação da cozedura, carregue novamente no botão Cancelar (▽).

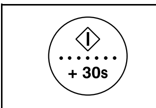
☛ Para cancelar qualquer programação antes de começar a cozedura, basta carregar no botão **Cancelar**(▽).

Regular o tempo de cozedura

Pode aumentar o tempo de cozedura carregando uma vez no botão +30s para cada 30 segundos que quer acrescentar.



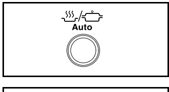
1. Carregue uma vez no botão **+30s** para cada 30 segundos que quer acrescentar.

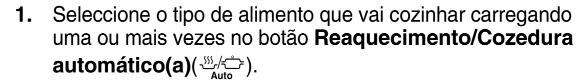


2. Durante a confecção, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, carregue no botão **+30s**.

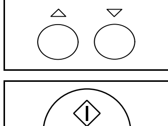
Utilizar a função Reaquecimento/Cozedura automático(a)

A função Reaquecimento/Cozedura automático(a) tem quatro tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar o tempo de cozedura nem o nível de potência. Pode regular o número de doses carregando no botão. Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

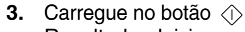




1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando uma ou mais vezes no botão **Reaquecimento/Cozedura automático(a)**( ).



2. Seleccione o tamanho da dose carregando no botão **Para cima/Para baixo**. (Consulte a tabela.)



3. Carregue no botão ◇
   Resultado: Inicia-se a cozedura. Quando terminar:
   1) O forno apita quatro vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) As horas aparecem de novo.



✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Programações de reaquecimento/cozedura automático(a)

A tabela seguinte apresenta 4 programas automáticos para reaquecer e confeccionar alimentos; inclui as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. O programa 1 só funciona com energia de micro-ondas. Os programas 2, 3 e 4 funcionam com uma combinação de micro-ondas e grelhador.

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
1 **Bebidas** Café, leite, chá, água (à temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	1-2 min.	Deite numa chávena de cerâmica (150 ml) ou caneca (250 ml) e coloque no centro do prato giratório. Reaqueça sem a tampa. Mexa cuidadosamente, antes e depois do tempo de espera. Quando retirar as chávenas, faça-o cuidadosamente (consulte as instruções de segurança para líquidos).
2 **Pãezinhos congelados**	125 g 250 g 375 g	3-5 min.	Coloque os pãezinhos, cacetes ou "ciabatta" congelados voltados para baixo, dispostos em círculo na grelha metálica. Volte-os, quando ouvir o sinal sonoro. O forno continua a funcionar e pára quando se abre a porta.
3 **Peixe assado**	300 g 600 g	3-5 min.	Unte a pele do peixe por completo com óleo vegetal e adicione sal. Coloque um peixe (300 g) no centro da grelha metálica. Coloque dois peixes (600 g) lado a lado, em posição alternada, na grelha metálica. Volte-os quando o forno apitar.
4 **Batatas na grelha**	250 g 500 g 750 g	3-5 min.	Lave e perfure as batatas (tamanho médio). Disponha as batatas em círculo na grelha metálica.

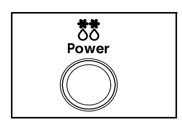
Utilizar a função Potência máxima de descongelamento automático

PT

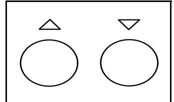
A função Potência máxima de descongelamento automático permite descongelar carne, aves de capoeira, peixe e pão/bolos. O tempo de descongelamento e o nível de potência são programados automaticamente.

✉ Utilize apenas pratos próprios para micro-ondas.

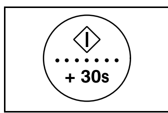
Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Potência máxima de descongelamento**( ).



2. Seleccione o peso dos alimentos carregando no botão **Para cima/Para baixo**.
(Consulte a tabela.)



3. Carregue no botão ◇ .
<u>Resultado:</u>
   - Inicia-se o descongelamento.
   - O forno apita a meio do descongelamento para que não se esqueça de virar os alimentos.
   - Carregue novamente no botão ◇ para terminar o descongelamento

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

✉ Também pode descongelar os alimentos manualmente. Para tal, seleccione a função de cozedura/reaquecimento no micro-ondas com uma potência de 180 W. Para saber mais detalhes, consulte a secção intitulada “ Cozinhar/Reaquecer” na página 7.

Programações de potência máxima de descongelamento automático

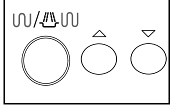
A tabela seguinte apresenta 4 programas de descongelamento automático, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas.
Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes do descongelamento. Coloque a carne, as aves de capoeira, o peixe e pão/bolos num prato de cerâmica.

Alimentos	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
1 Carne	200-2000 g	20-60 min.	Cubra as bordas com folha de alumínio. Volte a carne, quando o forno apitar. Este programa é adequado para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada.
2 Aves de capoeira	200-2000 g	20-60 min.	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Volte a carne quando o forno apitar. Este programa é adequado para frangos inteiros ou em pedaços.
3 Peixe	200-2000 g	20-50 min.	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Volte o peixe quando o forno apitar. Este programa é adequado para peixes inteiros, assim como para filetes de peixe.
4 Pão/ Bolo	125-1000 g	5-30 min.	Coloque o pão sobre um papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e pára quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, fatiado ou inteiro, bem como para pãezinhos e cacetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, biscoitos, cheese cake e pastéis. Não é adequado para pastéis de massa estaladiça, bolo inglês e com creme, nem para bolos com cobertura de chocolate.

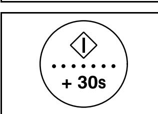
✉ Seleccione a função Descongelamento manual e o nível de potência de 180 W se quiser descongelar os alimentos manualmente. Para obter mais informações sobre o descongelamento manual e o tempo de descongelamento, consulte a página página 18.

Grelhar

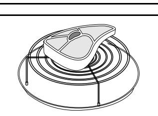
O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia de micro-ondas. Para tal, é fornecida uma grelha com o forno micro-ondas.



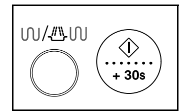
1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura pretendida, carregando no botão **Grelhador/Combi**( ), e programe o tempo de pré-aquecimento, carregando no botão **Para cima/Para baixo**.



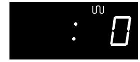
2. Carregue no botão .

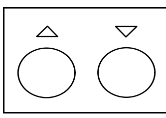


3. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha.
   Feche a porta.

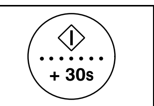


4. Carregue no botão **Grelhador/Combi**( ).
   Resultado: Aparecem as seguintes indicações:





5. Programe o tempo do grelhado carregando no botão **Para cima/Para baixo**.
   O tempo limite para grelhados é 60 minutos.



6. Carregue no botão .
   Resultado: Inicia-se o grelhado. Quando terminar:
   1) O forno apita quatro vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) As horas aparecem de novo.

Não se preocupe se o aquecedor se desligar e voltar a ligar enquanto estiver a grelhar.
Este sistema foi concebido de forma a impedir o sobreaquecimento do forno.

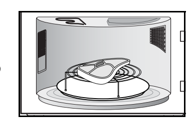
Utilize sempre luvas quando pegar nos pratos que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

Combinar micro-ondas e grelhador

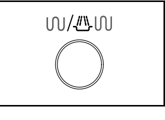
PT

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, também pode combinar a cozedura no micro-ondas com o grelhador.

- Utilize SEMPRE recipientes próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as micro-ondas penetrem uniformemente nos alimentos.
- Utilize SEMPRE luvas quando tocar nos recipientes que estão no forno, porque estes estão extremamente quentes.

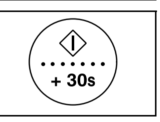


1. Abra a porta do forno.
   Coloque os alimentos na grelha e a grelha no prato giratório.
   Feche a porta.



2. Carregue duas vezes no botão **Grelhador/Combi**( ).
   Resultado: Seleccione o nível de potência adequado, carregando novamente no botão Combi ( ) até aparecer o nível de potência correspondente no visor.
   Duas vezes: 600 W
   Três vezes: 450 W
   Quatro vezes: 300 W
   - Não é possível programar a temperatura do grelhador.

3. Programe o tempo do cozedura carregando no botão **Para cima/Para baixo**.
   O tempo limite de cozedura é 60 minutos.



4. Carregue no botão .
   Resultado: Inicia-se a confecção combinada. Quando terminar:
   1) O forno apita quatro vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) As horas aparecem de novo.

- A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado micro-ondas e grelhador é 600 W.

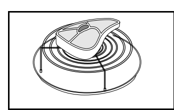
Não se preocupe se o aquecedor se desligar e voltar a ligar enquanto estiver a grelhar.
Este sistema foi concebido de forma a impedir o sobreaquecimento do forno.

- Utilize sempre luvas quando pegar nos pratos que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

PT

Seleccionar os acessórios

Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes ou pratos de plástico, recipientes em papel, toalhetes, etc.

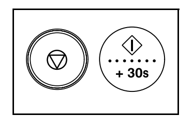


Se quiser seleccionar um modo de cozedura combinado (grelhador e micro-ondas), utilize apenas pratos que sejam próprios para micro-ondas e para o forno. Os utensílios metálicos podem danificar o forno.

Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de utensílios de cozinha na página 13.

Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



1. Carregue nos botões e simultaneamente.
   Resultado:
   - Aparece a seguinte indicação:



   - O forno não apita sempre que carregar num botão.

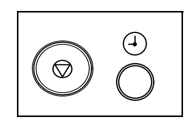
2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões e em simultâneo.
   Resultado:
   - Aparece a seguinte indicação:



   - O forno volta a utilizar o sinal sonoro.

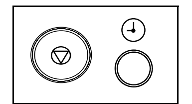
Trancar o forno micro-ondas para maior segurança

O forno micro-ondas está equipado com um programa especial para protecção de crianças, que permite que o forno seja "trancado" para que as crianças ou alguém que não saiba utilizá-lo não possa ligá-lo acidentalmente.
O forno pode ser trancado em qualquer altura.



1. Carregue nos botões e simultaneamente.
   Resultado:
   - O forno está trancado (não consegue seleccionar nenhuma função).
   - Aparece a indicação "L" no visor.

L



2. Para destrancar o forno, carregue novamente nos botões e em simultâneo.
   Resultado: Pode utilizar o forno normalmente.

Guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.
Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios tiverem uma marca em como são próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar.
A seguinte tabela apresenta vários tipos de utensílios e indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode utilizar em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato para alourar	✓	Não pré-aqueça mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis em poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Pode utilizar para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Pode provocar um incêndio.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Loiça de mesa para ir ao forno	✓	Pode utilizar, a menos que tenham decorações em metal.
• Objectos de vidro frágeis	✓	Pode utilizar para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar, se for aquecido repentinamente.
• Jarros de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Serve apenas para aquecer.
Metal		
• Recipientes	✗	Pode provocar faíscas ou um incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos de congelamento	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se for termoplástico resistente ao calor. Outros materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode utilizar para manter a humidade. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película, porque pode sair vapor quente.
• Sacos de congelamento	✓ ✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode utilizar para manter a humidade e evitar salpicos.

✓ : Recomendado
✓✗ : Com cuidado
✗ : Não seguro

PT

MICRO-ONDAS

A energia de micro-ondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pela respectiva água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas dos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no micro-ondas:
Os utensílios têm de permitir que a energia de micro-ondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como o aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana, plástico, papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.
Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:
Pode cozinhar vários tipos de alimentos no micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar no forno micro-ondas molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys. Em geral, pode cozinhar no micro-ondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, para derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).
Tapar os alimentos durante a cozedura
É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura, porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura.
Pode tapar os alimentos de várias formas: por exemplo, com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.
Tempos de espera
Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize.

Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pyrex de vidro adequado com tampa. Cozinhe os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Cozinhe mais tempo para obter o resultado desejado.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estar pronto. Depois de estarem cozinhados, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera(min.)	Instruções
Espinafres	150 g	600 W	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Brócolos	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Ervilhas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão verde	300 g	600 W	9-10	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Miscelânea de vegetais (cenouras/ ervilhas/milho)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Miscelânea de vegetais (estilo chinês)	300 g	600 W	8-9	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: Utilize um pyrex de vidro grande com tampa - o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa.
Depois do arroz estar cozinhado, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Nota: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa: Utilize um pyrex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa.
Mexa ocasionalmente durante e depois da massa estar cozinhada.
Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra a massa.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250 g	800 W	16½-17½	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250 g	800 W	21½-22½	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz integral	250 g	600 W	21½-22½	10	Adicione 600 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	800 W	17½-18½	5	Adicione 500 ml de água fria.
Miscelânea de cereais (arroz + cereais)	250 g	800 W	18½-19½	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250 g	800 W	11-12	5	Adicione 1000 ml de água quente.

Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pyrex de vidro adequado com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente - consulte a tabela.
Cozinhe os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Cozinhe mais tempo para obter o resultado desejado. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozinhados. Depois de estarem cozinhados, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

Conselho: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Deve cozinhar todos os legumes frescos utilizando a potência máxima do micro-ondas (800 W).

Alimentos	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera(min.)	Instruções
Brócolos	250 g 500 g	4-4½ 7½-8	3	Corte-os em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250 g	5½-6½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres de sopa) de água.
Cenouras	250 g	4½-5	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-flor	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Corte-os em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro.
Curgetes	250 g	3½-4	3	Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Cozinhe até ficarem macias.
Beringelas	250 g	3½-4	3	Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250 g	4½-5	3	Corte o alho francês às rodelas grossas.

Alimentos	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera(min.)	Instruções
Cogumelos	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare cogumelos inteiros pequenos ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Condimente com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250 g	5½-6	3	Corte ao meio as cebolas ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250 g	4½-5	3	Corte os pimentos às rodelas pequenas.
Batatas	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos.
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte os nabos aos cubos pequenos.

PT

REAQUECIMENTO

O forno micro-ondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.
Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como indicações. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7°C.

Arranjar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes do centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Mexer alimentos e níveis de potência

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 800 W, enquanto deve reaquecer outros a 600 W, 450 W ou, até mesmo, 300 W.
Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.
Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando for possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados e eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite reaquecer demasiado (e, desta forma, ferver) os alimentos.
É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de espera e de aquecimento

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento – para consultar posteriormente.
Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.
Deixe repousar os alimentos durante um período de tempo curto, depois de os reaquecer – para permitir que a temperatura estabilize.
O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é 2-4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado e eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS:

Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30-40°C.

LEITE PARA BEBÉS:

Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido. Agite bem antes do tempo de espera e depois antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar às crianças. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37°C.

NOTA:

Para evitar queimaduras, tem de verificar com cuidado os alimentos para bebés antes de os servir. Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo	Tempo de espera(min.)	Instruções
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	20-30 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique com cuidado a temperatura.
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	10-20 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique com cuidado a temperatura.
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 seg. 1 min. a 1 min. 10 seg.	2-3	Mexa ou agite bem e deite num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique com cuidado a temperatura.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 chávena)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Deite num chávena e reaqueça sem a tampa. Coloque a chávena/caneca no centro do prato giratório. Durante o tempo de espera, mantenha-a no micro-ondas e mexa bem.
Sopa (fria)	250 g 450 g	800 W	3-3½ 4-4½	2-3	Deite num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	4½-5½	3	Coloque a massa (por exemplo, esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	5-6	3	Coloque a massa recheada (por exemplo, ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Refeição no prato (fria)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Coloque uma refeição com 2-3 componentes frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas.

PT

DESCONGELAMENTO MANUAL

As micro-ondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. As micro-ondas descongelam alimentos suavemente num curto período de tempo.
Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o micro-ondas pode ser muito útil.
As aves de capoeira congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e o papel envolvente para permitir que o líquido de descongelamento escorra.
Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Volte ao contrário a meio do período de descongelamento, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível.
Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.
Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante o descongelamento.
Se as aves de capoeira começarem a ficar quentes na parte superior, interrompa o descongelamento e aguarde 20 minutos antes de continuar.
Deixe o peixe, a carne e as aves de capoeira repousarem para terminar o processo de descongelamento. O tempo de espera do descongelamento completo varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: Os alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados com uma temperatura de cerca de -18 a -20°C, utilize a seguinte tabela como orientação.

Deve descongelar todos os alimentos congelados utilizando o nível de potência de descongelamento (180 W).

Alimentos	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne de vaca picada Costeletas de porco	250 g 500 g 250 g	5-6 9-11 6-7	10-20	Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Cubra as pontas mais finas com folha de alumínio. Volte ao contrário depois de metade do tempo de descongelamento!
Aves de capoeira				
Peças de frango Frango inteiro	500 g (2 peças) 950 g	12-14 24-26	15-40	Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso as peças de frango com a pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as peças mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Volte ao contrário depois de metade do tempo de descongelamento!
Peixe				
Filetes de peixe	200 g (2 pçs) 400 g (4 pçs)	4½-5½ 8-10	5-20	Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Disponha as peças mais finas por baixo das peças mais grossas. Cubra as partes estreitas com folha de alumínio. Volte ao contrário depois de metade do tempo de descongelamento!
Frutas				
Bagas	250 g	4½-5½	5-10	Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande).
Pão				
Pãezinhos (cada aprox. 50 g) Tosta/sanduíche Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	2 pçs 4 pçs 250 g 500 g	1½-2 3-3½ 4-4½ 8-10	5-10	Disponha os pãezinhos em círculo ou o pão na horizontal sobre papel de cozinha, no centro do prato giratório. Volte ao contrário depois de metade do tempo de descongelamento!

PT

GRELHADOR

A resistência de aquecimento-grelhador encontra-se por baixo do tecto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 3 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:
Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico, porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

NOTA IMPORTANTE:
Não se esqueça de que tem de colocar os alimentos na grelha, a menos que lhe sejam fornecidas outras instruções.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR
Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das micro-ondas. Só funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador
Utilize utensílios pelos quais as micro-ondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico, porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas + grelhador:
Os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (por exemplo, massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (por exemplo, partes de frango, voltando-as ao contrário a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

NOTA IMPORTANTE:
Deve colocar os alimentos na grelha, a menos que lhe sejam fornecidas outras instruções. Caso contrário, deve colocar os alimentos directamente no prato giratório. Consulte as instruções na tabela a seguir.

Tem de voltar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 3 minutos.
Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min.)	Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	4-5	4½-5½	Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.
Pãezinhos/ cacetes congelados	125 g 250 g	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 1½-2 2-2½	Apenas grelhador 1-2 2-3	Coloque os pãezinhos voltados para baixo, dispostos em círculo, na grelha. Toste o outro lado dos pãezinhos até ao ponto que desejar. Deixe repousar durante 2-5 minutos.
Batatas assadas	500 g	450 W + Grelhador	9-10	---	Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador.
Peças de frango	450-500 g	300 W + Grelhador	7-9	8-10	Tempere as peças de frango com óleo e especiarias. Disponha-as em círculo com os ossos voltados para o meio. Coloque uma peça de frango no centro da grelha. Deixe repousar durante 2-3 minutos.
Bifes de vaca (médios)	250-300 g	Apenas grelhador	15-18	15-18	Coloque os bifes, lado a lado, na grelha. Deixe repousar durante 2-3 minutos.

PT

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 3 minutos(continuação).

Alimentos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min.)	Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Peixe assado	250-300 g	300 W + Grelhador	5-6	6-7	Unte a pele do peixe por completo com óleo e adicione sal. Recheie o peixe com ervas e especiarias e adicione sumo de limão. Coloque o peixe no centro da grelha metálica. Deixe repousar durante 2-3 minutos.
Legumes grelhados	250 g	450 W + Grelhador	7-8	---	Disponha os legumes frescos cortados às rodelas num prato próprio para micro-ondas como, por exemplo, rodelas de pimento, cebolas, curgetes e cogumelos. Coloque o prato sobre a grelha metálica.
Cacetes congelados com guarnição	250-300 g (2 pçs)	450 W + Grelhador	8-9	---	Coloque 2 cacetes congelados com guarnição (queijo, tomate, fiambre, cogumelos), lado a lado, na grelha. Depois de os grelhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Massa congelada (Canelloni, macarrão, lasanha)	400 g	600 W + Grelhador	15-18	---	Coloque a massa congelada num pyrex pequeno de vidro rectangular e raso. Coloque-o na grelha metálica. Após a cozedura, deixe repousar durante 2-3 minutos.

RÁPIDO E FÁCIL

DERRETER MANTEIGA
Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos a 800 W, até que a manteiga fique derretida.

DERRETER CHOCOLATE
Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno. Aqueça durante 3-5 minutos a 450 W, até que o chocolate fique derretido. Mexa uma ou duas vezes enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 20-30 segundos a 300 W, até que o mel fique derretido.

DISSOLVER GELATINA
Coloque folhas de gelatina seca (10 g) em água fria durante 5 minutos.
Coloque a gelatina escorrida num pyrex de vidro pequeno.
Aqueça durante 1 minuto a 300 W.
Mexa depois de estar dissolvida.

COBERTURA GLACÉ (PARA BOLOS)
Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe sem tampa num pyrex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 800 W,
até que a cobertura de glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

COZINHAR COMPOTAS
Coloque 600 g de frutas (por exemplo, bagas diversas) num pyrex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10-12 minutos a 800 W. Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar. Deite directamente para frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

COZINHAR PUDINS
Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo
as instruções da embalagem e mexa bem. Utilize um pyrex de vidro com um tamanho adequado
e com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos, a 800 W.
Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

TORRAR AMÊNDOAS EM LASCAS
Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos, a 600 W. Deixe repousar durante 2-3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

Limpar o forno micro-ondas

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e fechos da porta***
- ***Prato giratório e anel de roletes***

☛ Certifique-se **SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e a porta fecha correctamente.

☛ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxagúe e seque.
2. Seque os salpicos ou limpe as manchas nas superfícies interiores ou anel de roletes com um pano com detergente. Enxagúe e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no prato giratório e ligue o micro-ondas durante 10 minutos na potência máxima.
4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar louça.

☛ **NÃO** molhe as aberturas de ventilação. Não utilize NUNCA produtos abrasivos nem solventes químicos. Tenha cuidado sobretudo quando limpar os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:
- Fique acumulada
- Impeça a porta de fechar correctamente

Armazenar e reparar o forno micro-ondas

PT

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o micro-ondas.

Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Fechos deteriorados***
- ***Revestimento do forno amolgado ou deformado***

Só um técnico qualificado de assistência a micro-ondas deve efectuar as reparações

☛ **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:
- Retire a ficha da tomada
- Contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

✉ Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

Motivo: O pó e a humidade podem prejudicar as peças do forno.

✉ Este forno micro-ondas não se destina a uso comercial.

PT

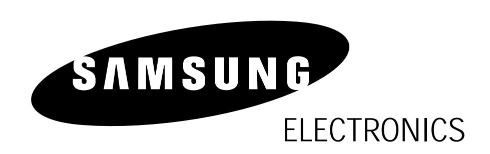
Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**GR87**
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia Micro-ondas Grelhador Modo combinado	 1200 W 800 W 2000 W
Potência de saída	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Método de arrefecimento	Motor da ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	 421,5 x 319,5 x 436,7 mm 330 x 199 x 330 mm
Volume	20 litros
Peso Líquido	 14,5 kg aprox.

Nota

Nota


SAMSUNG
ELECTRONICS